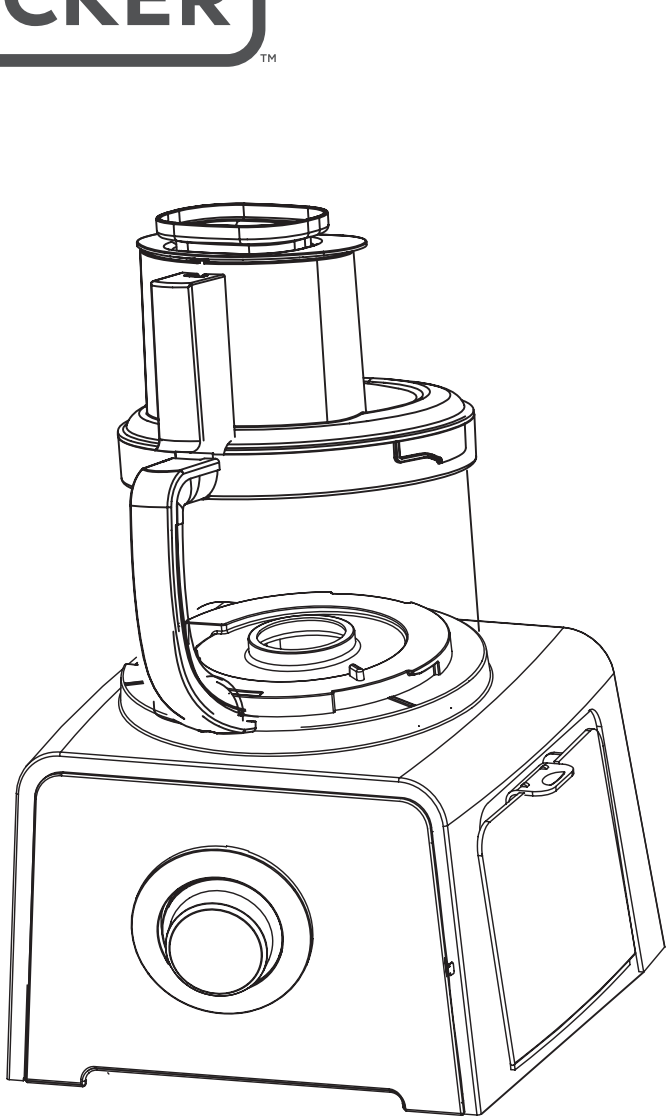
BLACK+DECKER™

EN FR PT AR

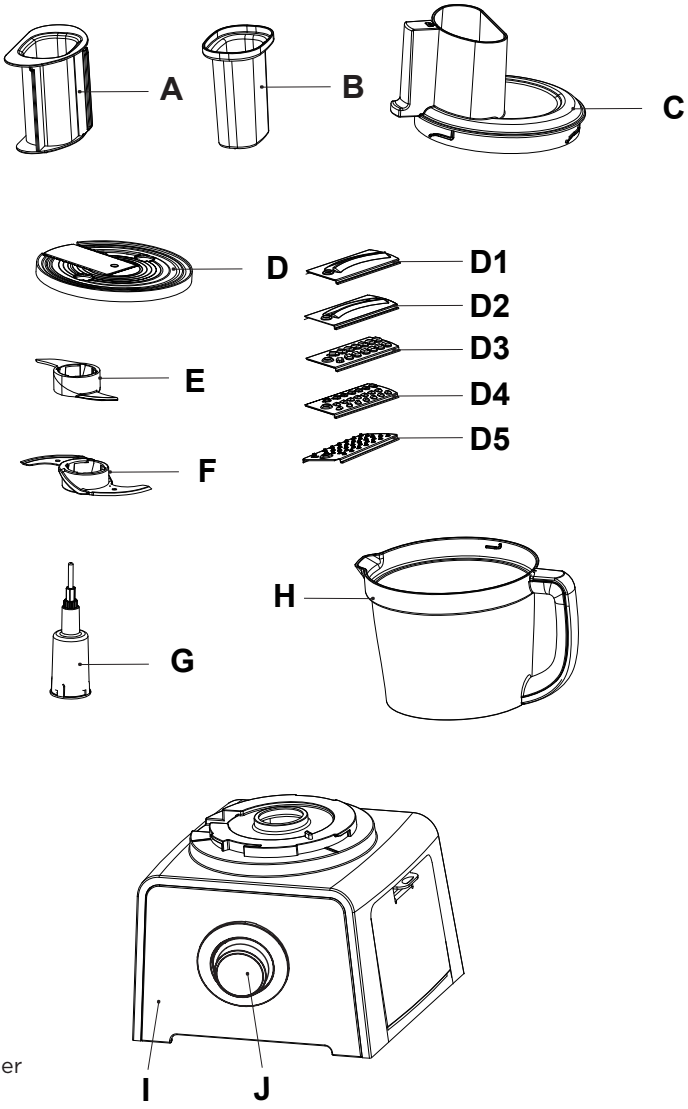


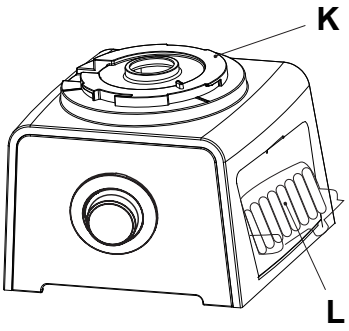
www.blackanddecker.ae

FX810

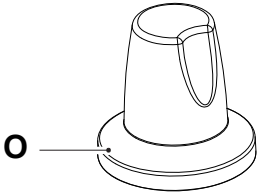
Parts Identification

A Pusher
B Inner pusher
C Food processor lid
D Cutter disc
D1 Fine slice cutter
D2 Coarse slice cutter
D3 Fine grating cutter
D4 Medium grating cutter
D5 Coarse grating cutter
E Mixing blade
F Chopping blade
G Blade holder
H Food processor bowl
I Food processor base
J Control knob
K Drive coupling
L Cutter storage
M Grinder blade
N Grinder jug seal
O Grinder jar
P Citrus juicer
Q Blender jar
R Blender lid
S Filler cap
T Centrifugal juicer
U Centrifugal filter
V Centrifugal juicer lid
W Centrifugal juicer pusher
X Mixing Blade
Y Spatula



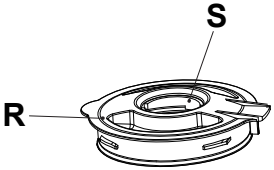

K
L

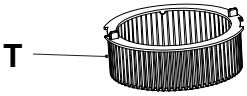
M
N

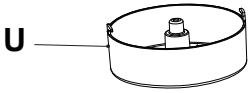

O

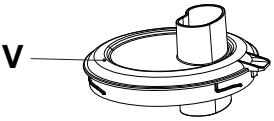
P

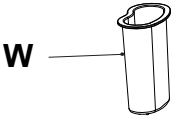
Q


S
R


T


U


V


W

X

Y

Intended use

Your Black & Decker appliance comes with accessories to perform these functions:

Blade for chopping, beating, creaming, crumbling, cutting, folding in, mashing, mincing, mixing & kneading.

Blades for coarse, medium and fine grating and shredding vegetables, fruits and cheese.

Slicing blades for coarse and fine slicing of vegetables and fruits.

Blender for blending, crushing, foaming, grinding, pureeing, homogenizing, liquidising, milling, shaking and stirring.

Grinder mill for grinding coffee, herbs and spices.

Juice Extractor attachment for juicing and pulping non-citrus fruits.

Citrus Juice Extractor for juicing and pulping of citrus fruits.

Warning!

Do not use the centrifugal juicer if the rotating sieve is damaged or has visible cracks

This appliance is intended for use in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

Do not use this appliance for any other purpose. This product is intended for indoor household use only.

Read this entire manual carefully before using the appliance.

Safety instructions

- **Warning!** When using mains-powered appliances, basic safety precautions, including the following, should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.
- The intended use is described in this manual. The use of any accessory or attachment or the performance of any operation with this appliance other than those recommended in this instruction manual may present a risk of personal injury.
- Retain this manual for future reference.

Using your appliance

- Always take care when using the appliance.
- Never pull the power supply cord to disconnect the plug from the socket. Keep the power supply cord away from heat, oil and sharp edges.
- Do not place the appliance on or near heat sources or in a heated oven.
- Do not use the appliance outdoors.
- Always protect the motor unit from water or excessive humidity.
- If the power supply cord is damaged during use, disconnect the appliance from the power supply immediately. Do not touch the power supply cord before disconnecting from the power supply.
- Disconnect the appliance from the power supply when not in use, before fitting or removing parts and before cleaning.
- Misuse could cause injury
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming

- Never let the appliance operate unattended.
- Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- Only remove the jar after you have switched the appliance off and any moving parts have stopped.
- Do not touch the cutting blades.
- Keep any loose clothing or long hair away from the feeding tube and any moving parts.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not immerse the appliance, cord set or plug in liquids.
- Position the cord so it does not hang over the edge of worktops & cannot be caught accidentally or tripped over.

Caution: Ensure the Blender is turned off before removing from the stand.

Safety of others

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

After use

- Remove the plug from the socket before leaving the appliance unattended and before changing, cleaning or inspecting any parts of the appliance.
- When not in use, the appliance should be stored in a dry place. Children should not have access to stored appliances.

Inspection and repairs

- Switch off the appliance and disconnect from the supply before cleaning, changing accessories or approaching parts which move in use
- Before use, check the appliance for damaged or defective parts. Check for breakage of parts, damage to switches and any other conditions that may affect its operation.
- Do not use the appliance if any part is damaged or defective.
- Do not use the appliance if the blade is damaged.
- Have any damaged or defective parts repaired or replaced by an authorised repair agent.
- Before use, check the power supply cord for signs of damage, ageing and wear.
- Do not use the appliance if the power supply cord or mains plug is damaged or defective.
- If the power supply cord or mains plug is damaged or defective it must be repaired by an authorised repair agent in order to avoid a hazard. Do not cut the power supply cord and do not attempt to repair it yourself.
- Never attempt to remove or replace any parts other than those specified in this manual.

Electrical safety

Before use, check that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

This appliance is double insulated in accordance with EN 60335-2-14; therefore no earth wire is required.

- To avoid the risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or motor unit in water or other liquid.
- Check that the supply voltage shown on the rating plate of the appliance matches that of your electrical system. Any connection error will invalidate the guarantee.

Mains plug replacement

If a new mains plug needs to be fitted:

- Safely dispose of the old plug
- Connect the brown lead to the live terminal of the new plug
- Connect the blue lead to the neutral terminal
- If the product is class I (earthed), connect the green/yellow lead to the earth terminal.

Warning! If your product is class II double insulated (only 2 wires in the cord set), no connection is to be made to the earth terminal

- Follow the fitting instructions supplied with good quality plugs
- Any replacement fuse must be of the same rating as the original fuse supplied with the product.

Warning! The above section on mains plug replacement is for authorized service centre personnel.

Assembly

Wash all detachable parts (see chapter 'Maintenance and cleaning').

Assembling the food processor

1. Fit the food processor bowl (H) onto the food processor base (I), secure it by turning it clockwise.
2. For chopping or kneading fit the required blade (E or F) onto the blade holder (G).
3. For shredding or slicing, fit the required blade (D1, D2, D3, D4 or D5) into the cutter disc (D).
4. Place the assembled blade / cutter disc into the food processor jug (H).
5. Fit the food processor lid (C) and secure it by turning it clockwise
6. Fit the inner pusher (B) into the pusher (A), then place the assembly into the hole in the lid (C)

Assembling the blender

1. Place the blender jug (Q) onto the food processor base (I) and secure it by turning clockwise.
2. Fit the blender lid (R) to the blender jar (Q) and secure it by turning it anti-clockwise.
3. Fit the filler cap (S) to the blender lid (R) and secure it by turning it clockwise.

Assembling the grinder

1. Fit the grinder jug seal (N) into the grinder blade (M).
2. Fit the grinder blade (M) into the grinder jar (0) and secure by turning it clockwise
3. Place the grinder jar onto the food processor base (I) and secure it by turning it clockwise

Assembling the citrus Juicer

1. Fit the food processor jug (H) onto the food processor base (I), and secure it by turning it clockwise
2. Fit the citrus juicer (P) onto the food processor jug (H), and secure it by turning it clockwise.

Assembling the centrifugal juicer

1. Fit the food processor bowl (H) onto the food processor base (I), secure it by turning it clockwise
2. Place the blade holder (G) into the bowl (H)
3. Fit the centrifugal juicer (T) into the food processor jug.
4. Fit the centrifugal juicer filter(U) and secure this by pushing it down
5. Fit the centrifugal juicer lid (V), locking in place by rotating it ant-clockwise, then place the pusher (W) into the lid.

Note: Do not use the centrifugal juicer if the rotating sieve is damaged

Use

1. Place the appliance on a flat, stable surface.
2. Assemble the required accessory as advised above.
3. Put the ingredients into the jug or bowl.
4. Connect to the mains supply.
5. Turn the control knob to the required setting.

Note: Additional items can be added during use by using the chutes in the lids and the pusher.

The following settings are available:-

P = Pulse Operation

O = Power Off

1 = Low Speed

2 = High Speed

The appliance should be disconnected from the mains supply before removing the jug.

Recommendations when food processing

Function	Types of food	Speed	Time
Chopping *1	Vegetables and fruits	1 or 2	15 sec
Chopping *1	Meat, cheese and chocolate	1 or 2	20 sec
Blending *1	Soups and thick drinks	1 or 2	20 sec
Pureeing *1	Cooked vegetables and soft fruits	1 or 2	10-15 sec
Mixing *1	Pastry and scones	1 or 2	40 sec
Mashing *1	Cooked potatoes and baby food	1 or 2	60 sec
Kneading *2	Bread dough	1 or 2	20 sec
Folding in *2	Mousse batter	1 or 2	15 sec
Creaming *2	Cake batter	1 or 2	30 sec
Slicing *3	Vegetables and fruits	1 or 2	5 sec
Slicing *3	Potatoes and cheese	1 or 2	5 sec
Shredding *3	Vegetables and fruits	1 or 2	5 sec
Grating *4	Cheese and chocolate	2	5 sec
Cutting *5	Potatoes for french fries	1 or 2	5 sec
Cutting *5	Vegeatables and fruits	1 or 2	5 sec
Slow Mashing *6	Raw fruits and vegetables for babyfood	1 or 2	5 sec
Peeling/ Rasping *6	Hard fruit or vegetable pieces (3x2cm) with skin	2	5 sec

*1 Use the chopping blade (F)

*2 Use the mixing blade (E)

*3 Use the slicing blades (D1 or D2)

*4 Use the grating blades (D3, D4 or D5)

Note: The processor should not be run for longer than 3 minutes at a time. Allow a rest period of 5 minutes between work cycles

Recommendations when blending

Function	Types of food	Speed	Time
Blending	Liquids	2	15 sec
Liquidizing	Fruits or vegetables cut in cubes with equal amount of water	2	30 sec
Crushing	Ice cubes of dimension 3x2cm	Pulse	10 sec
Foaming	Milk shakes, juices etc	2	20 sec
Pureeing	Vegetables and soft fruits	2	30 sec
Stirring	Batter or soups	2	1 min

Note: The blender should not be run for longer than 3 minutes at a time. Allow a rest period of 5 minutes between work cycles

Warning: Pulse mode should not be operated more than 10 sec at a time.

Recommendations when grinding

Function	Types of food	Speed	Time
Dry grinding	Coffee beans	2	10-15 sec
Dry grinding	Dry herbs	2	10-15 sec
Dry grinding	Spices	2	10-15 sec

Note: The dry grinder should not be continuously run for longer than 15 seconds. Rest the grinder for 5 minutes afterwards.

Warning: Max capacity of Grinder mill is 50g.

Warning! The grinder MUST NOT be used for wet grinding of hard food materials like pulses, beans, grains etc. This will lead to damage of blades and reduction of motor life span.

Recommendations when juicing

Function	Types of food	Speed	Time
Juicing *1	Non-citrus fruits	2	1 min
Collecting pulp *1	Draining and collecting the pulp of non-citrus fruits	2	1 min
Juicing *2	Citrus fruits and ground spices with water	2	1 min
Collecting pulp *2	Draining and collecting the pulp of citrus fruits	2	1 min

*1 Use the centrifugal juicer (T)

*2 Use the citrus juicer (P)

Note: Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs, strawberries and mangoes are not suitable for processing in this juice extractor attachment. Use the stainless steel blade attachment of the food processor or the blender to process these fruits.

Note: The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous/starchy fruits, vegetables or plants such as sugar cane.

Note: The Juicer should not be run for longer than 3 Minute. After each 3 Minute use, the Juicer should be allowed to cool for at least 5 minutes. After 3 consecutive cycles the juicer must be allowed to cool for 15 minutes before further use

Useful advice

- Place the appliance on a clean, flat work surface.
- Connect the appliance to a suitable electrical supply. Rotate the control knob (J) to the required speed.
- When processing is complete return the control knob to the off (0) position.
- Once the blade has come to a complete stop, lift the jar / bowl from the blender body (I).
- Remove the lid and pour the ingredients into a suitable container.

Note: Ingredients can be added by inserting them through the hole left when the filler cap (S) or pushers (A), (B) or (W) are removed.

Warning! Never operate the Blender without the lid fitted.

Warning! Never operate the Food processor without the lid fitted.

Maintenance & cleaning

- Switch the appliance off, remove the plug from the wall socket and wait until the blade has stopped rotating.
- The appliance is easier to clean if you do so immediately after use.
- Do not use abrasive cleaning agents, scourers, acetone, alcohol etc. to clean the appliance.
- All removable parts can be cleaned with a cleaning brush in warm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap.
- Remove the dirty parts from the motor unit. Clean the motor unit with a damp cloth.
- Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Technical data

	FX810
Voltage	220 – 240 Volts
Supply	50/60 Hz
Power	800W.
Weight	5.03 Kg.

Protecting the environment

Separate collection. This product must not be disposed of with normal household waste.

Should you find one day that your Black & Decker product needs replacement, or if it is of no further use to you, do not dispose of it with other household waste. Make this product available for separate collection.

- Black & Decker provides a facility for recycling Black & Decker products once they have reached the end of their working life. This service is provided free of charge. To take advantage of this service please return your product to any authorised repair agent who will collect them on our behalf.
- You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local Black & Decker office at the address indicated in this manual. Alternatively, a list of authorized Black & Decker repair agents and full details of our after-sales service and contact are available on the Internet at: www.2helpU.com.

Warranty

Black & Decker is confident of the quality of its products and offers an outstanding warranty.

This warranty statement is in addition to and in no way prejudices your statutory rights.

The warranty is valid within the territories of the Member States of the European Union and the European Free Trade Area.

If a Black & Decker product becomes defective due to faulty materials, workmanship or lack of conformity, within 24 months from the date of purchase, Black & Decker warranty to replace defective parts, repair products subjected to fair wear and tear or replace such products to ensure minimum inconvenience to the customer unless:

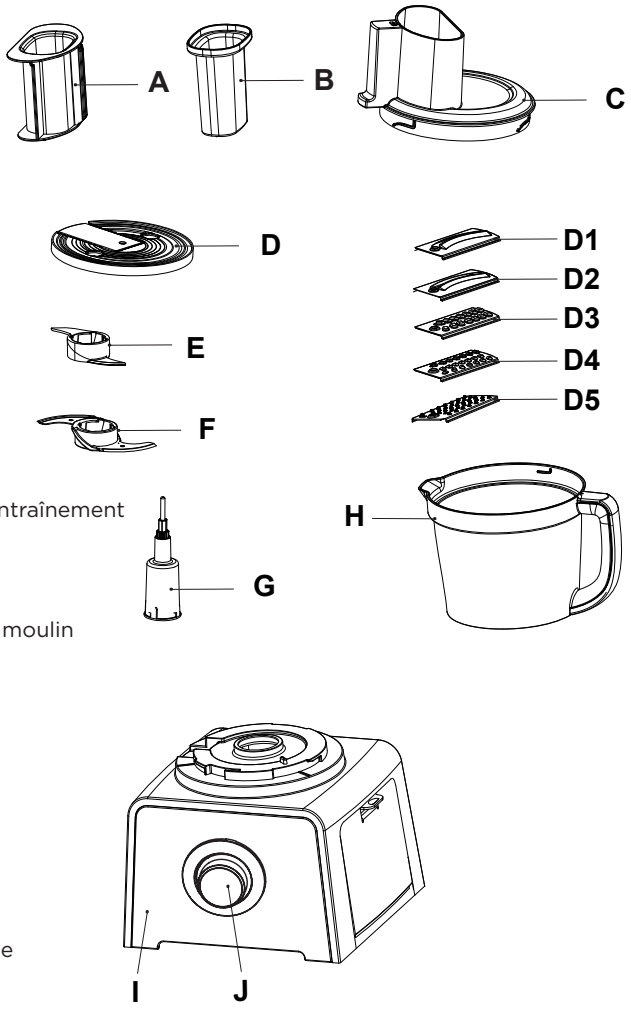
- The product has been used for trade, professional or hire purposes;
- The product has been subjected to misuse or neglect;
- The product has sustained damage through foreign objects, substances or accidents;
- Repairs have been attempted by persons other than authorised repair agents or Black & Decker service staff.

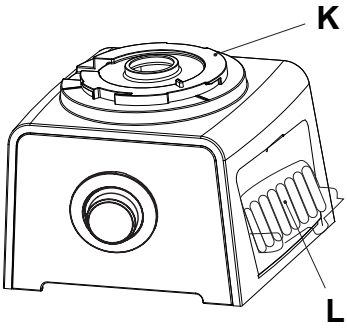
To claim on the warranty, you will need to submit proof of purchase to the seller or an authorised repair agent. You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local Black & Decker office at the address indicated in this manual.

Alternatively, a list of authorised Black & Decker repair agents and full details of our after-sales service and contacts are available on the Internet at: www.2helpU.com.

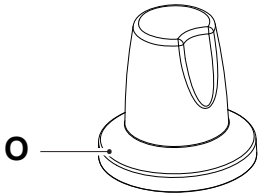
Identification des pièces

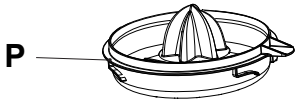
A Poussoir
B Poussoir interne
C Couvercle du robot culinaire
D Disque éminceur
D1 Lame pour trancher fin
D2 Lame pour trancher gros
D3 Lame pour râper fin
D4 Lame pour râper moyen
D5 Lame pour râper gros
E Lame pour mélanger
F Lame pour émincer
G Porte-lame
H Bol du robot culinaire
I Base du robot culinaire
J Bouton de réglage
K Accouplement de l'arbre d'entraînement
L Rangement de lames
M Lame pour moudre
N Joint d'étanchéité du bol du moulin
O Bol du moulin
P Presse-agrumes
Q Bol du blender
R Couvercle du blender
S Bouchon de remplissage
T Centrifugeuse
U Filtre centrifuge
V Couvercle de la centrifugeuse
W Poussoir de la centrifugeuse
X Lame pour mélanger
Y Spatule



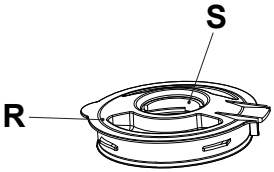

K
L

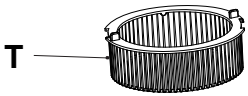
M
N

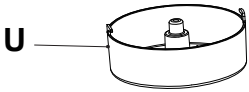

O

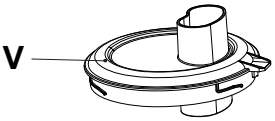

P

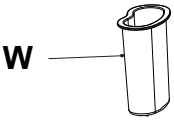
Q


S
R


T


U


V


W

X

Y

Utilisation prévue

Votre appareil Black & Decker est fourni avec plusieurs accessoires pour exécuter les fonctions suivantes:

Lame pour émincer, battre, monter en crème, émietter, couper, incorporer, réduire en purée, hacher, mélanger et pétrir.

Lames pour râper et émincer les légumes, les fruits et le fromage, fin, moyen et gros.

Lames pour trancher les légumes et les fruits, fin et gros.

Blender pour mélanger, piler, émulsionner, moudre, réduire en purée, homogénéiser, liquéfier, réduire en poudre, secouer et remuer.

Broyeur pour moudre le café, les herbes aromatiques et les épices.

Accessoire pour extraire le jus et la pulpe des fruits autres que les agrumes.

Extracteur de jus d'agrumes pour extraire le jus et la pulpe des agrumes.

Attention!

Ne pas utiliser la centrifugeuse si le tamis rotatif est endommagé ou s'il présente des fissures.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou similaire dans des lieux tels que: les arrière-cuisines à l'usage du personnel dans les boutiques, les bureaux ou autres lieux de travail; les fermes; par les clients dans un hôtel, un motel ou dans un autre lieu de type résidentiel; les maisons d'hôtes.

Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins. Cet appareil est destiné seulement à un usage domestique en intérieur.

Lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil.

Consignes de sécurité

- **Avertissement!** Lorsqu'on utilise un appareil électrique, des précautions de base, y compris les suivantes, doivent toujours être suivies afin de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures corporelles.
- L'utilisation prévue est décrite dans ce manuel. L'utilisation d'un accessoire ou d'une pièce, ou l'exécution de toute opération avec cet appareil autres que celles recommandées dans ce manuel peut présenter un risque de blessures corporelles.
- Conservez ce mode d'emploi pour le consulter ultérieurement.

Utilisation de votre appareil

- Toujours prendre des précautions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise. Le cordon d'alimentation ne doit jamais être à proximité d'une source de chaleur, de graisse ou d'angles vifs.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur ou dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Toujours protéger le bloc moteur à l'abri des projections d'eau ou d'une humidité excessive.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé lors de l'utilisation, débranchez l'appareil immédiatement. Ne touchez pas le cordon d'alimentation avant d'avoir débranché l'alimentation électrique.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, ou avant de monter ou de démonter des pièces, ou avant son nettoyage.
- Une mauvaise utilisation peut causer des blessures
- Soyez vigilant lorsque vous versez un liquide chaud dans le robot culinaire ou le blender car il peut être éjecté hors de l'appareil à cause du dégagement soudain de vapeur

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne jamais intervenir dans le récipient avec les doigts ou un objet lorsque l'appareil est en marche.
- Ne retirer le récipient qu'après avoir éteint l'appareil et une fois que les pièces en mouvement sont totalement arrêtées.
- Ne pas toucher les lames de coupe.
- Garder les vêtements amples et les cheveux longs loin du tube d'alimentation et des pièces en mouvement.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation du côté aiguisé des lames de coupe, lorsque le récipient est vidé ou nettoyé.
- Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans un liquide.
- Placez le cordon de manière à ce qu'il ne pende pas au bord du plan de travail et ne puisse pas se prendre accidentellement dans quelque chose ou provoquer un accident.

Attention : assurez-vous que le blender est arrêté avant de le retirer de son socle.

Sécurité d'autrui

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Après utilisation

- Retirez la fiche de la prise avant de laisser l'appareil sans surveillance et avant de changer, nettoyer ou inspecter un élément de d'appareil.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil doit être rangé dans un endroit sec. Les enfants ne doivent pas avoir accès aux appareils rangés.

Inspection et réparations

- Eteindre l'appareil avant de le nettoyer, de changer les accessoires ou d'approcher les pièces en mouvement lors de son fonctionnement.
- Avant l'utilisation, vérifier que l'appareil n'a aucune pièce endommagée ou défectueuse. Vérifier la présence de pièces cassées, d'interrupteurs endommagés ou toute autre condition qui pourraient affecter son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse.
- Ne pas utiliser l'appareil si la lame est endommagée.
- Faites réparer ou remplacer les pièces endommagées ou défectueuses par un réparateur agréé.
- Avant l'utilisation, vérifier l'état du cordon d'alimentation pour des signes de dommages, de vieillissement ou d'usure.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagée ou défectueuse.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagée ou défectueuse, il doit être réparé par un réparateur agréé afin d'éviter tout danger. Ne pas couper le cordon d'alimentation et ne pas tenter de le réparer vous-même.
- Ne jamais essayer de retirer ou de remplacer une pièce autre que celles spécifiées dans ce manuel.

Sécurité électrique

Avant son utilisation, vérifiez que la tension électrique correspond à celle indiquée sur l'étiquette signalétique.

Cet appareil possède une double isolation selon la norme EN 60335-2-14; de ce fait un fil de terre n'est pas nécessaire.

- Pour éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la prise ou le bloc moteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.

Remplacement de la fiche électrique

En cas d'installation d'une nouvelle fiche:

- Jetez l'ancienne fiche avec prudence
- Connectez le fil marron sur la borne sous tension de la nouvelle fiche
- Connectez le fil bleu sur la borne neutre
- Si l'appareil est de classe I (mis à la terre), connectez le fil vert/jaune sur la borne terre

Avertissement! Si votre appareil est de classe II double isolation (seulement 2 fils dans le cordon), aucune connexion n'est à faire sur la borne terre.

- Suivez les instructions de montage fournies avec les fiches de bonne qualité.
- Tout fusible remplacé doit être du même calibre que le fusible d'origine fourni avec l'appareil.

Avertissement! La section ci-dessus sur le remplacement de la fiche concerne le personnel des centres de service agréés.

Assemblage

Laver toutes les pièces démontables (voir chapitre 'Entretien et nettoyage').

Assemblage du robot culinaire

1. Montez le bol du robot culinaire (H) sur la base du robot culinaire (I), et fixez-le en le tournant dans le sens horaire.
2. Pour émincer ou pétrir, insérez la lame (E ou F) dans le porte-lame (G).
3. Pour râper ou émincer, insérez la lame (D1, D2, D3, D4 ou D5) dans le disque éminceur (D).
4. Placez l'ensemble lame / disque éminceur dans le bol du robot culinaire (H).
5. Posez le couvercle du robot culinaire (C) et fixez-le en le tournant dans le sens horaire
6. Insérez le poussoir interne (B) dans le poussoir (A), puis placez l'ensemble dans l'orifice du couvercle (C)

Assemblage du blender

1. Montez le bol du blender (Q) sur la base du robot culinaire (I) et fixez-le en le tournant dans le sens horaire.
2. Posez le couvercle du blender (R) sur le bol du blender (Q) et fixez-le en le tournant dans le sens antihoraire.
3. Placez le bouchon de remplissage (S) sur le couvercle du blender (R) et fixez-le en le tournant dans le sens horaire.

Assemblage du moulin

1. Placez le joint d'étanchéité du bol du moulin (N) sur la lame pour moudre (M).
2. Insérez la lame pour moudre (M) dans le bol du moulin (0) et fixez-la en la tournant dans le sens horaire
3. Montez le bol du moulin sur la base du robot culinaire (I) et fixez-le en le tournant dans le sens horaire.

Assemblage du presse-agrumes

1. Montez le bol du robot culinaire (H) sur la base du robot culinaire (I), et fixez-le en le tournant dans le sens horaire
2. Placez le presse-agrumes (P) sur le bol du robot culinaire (H), et fixez-le en le tournant dans le sens horaire.

Assemblage de la centrifugeuse

1. Montez le bol du robot culinaire (H) sur la base du robot culinaire (I), fixez-le en le tournant dans le sens horaire
2. Placez le porte-lame (G) dans le bol (H)
3. Placez la centrifugeuse (T) dans le bol du robot culinaire.
4. Placez le filtre centrifuge (U) et fixez-le en l'appuyant vers le bas
5. Placez le couvercle de la centrifugeuse (V), et bloquez-le en le faisant pivoter dans le sens antihoraire, puis mettez le poussoir (W) dans le couvercle.

Remarque: Ne pas utiliser la centrifugeuse si le tamis rotatif est endommagé.

Utilisation

1. Poser l'appareil sur un plan de travail plat et stable.
2. Assembler les accessoires requis comme décrit plus haut.
3. Mettre les ingrédients dans le pichet ou le bol.
4. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
5. Tourner le bouton de réglage sur la position requise.

Remarque: Remarque: Les éléments supplémentaires peuvent être ajoutés au cours de l'utilisation à l'aide de goulottes dans les couvercles et le poussoir.

Les réglages suivants sont disponibles:-

P = Fonction impulsion

O = Position arrêt

1 = Vitesse lente

3 = Vitesse rapide

L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation secteur avant de retirer le pot.

Recommandations lors de l'utilisation du robot culinaire

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Couper *1	Légumes et fruits	1 ou 2	15 sec
Couper *1	Viande, fromage et chocolat	1 ou 2	20 sec
Mélanger *1	Soupes et boissons épaisses	1 ou 2	20 sec
Réduire en purée *1	Légumes cuits et fruits tendres	1 ou 2	10 à 15 sec
Mixer *1	Pâtisserie et scones	1 ou 2	40 sec
Réduire en purée *1	Pommes de terre cuites et aliments pour bébés	1 ou 2	60 sec
Pétrir *2	Pâte à pain	1 ou 2	20 sec
Incorporer *2	Mélange à mousse	1 ou 2	15 sec
Monter en crème *2	Mélange à gâteaux	1 ou 2	30 sec
Emincer *3	Légumes et fruits	1 ou 2	5 sec
Emincer *3 et fromage	Pommes de terre	1 ou 2	5 sec
Râper *3	Légumes et fruits	1 ou 2	5 sec
Râper *4	Fromage et chocolat	2	5 sec
Couper *5	Pommes de terre et frites	1 ou 2	5 sec
Couper *5	Légumes et fruits	1 ou 2	5 sec
Réduire en purée lentement *6	Fruits frais et légumes pour aliments pour bébés	1 ou 2	5 sec
Peler/ Râper *6	Fruits fermes ou légumes en morceaux (3x2cm) avec peau	2	5 sec

*1 Utiliser la lame pour émincer (F)

*2 Utiliser la lame pour mélanger (E)

*3 Utilisez les lames de découpe (D1 or D2)

*4 Utilisez les lames de râpage (D3, D4 or D5)

Remarque: Ne pas faire fonctionner le robot pendant plus de 3 minutes à chaque fois. Prévoir un arrêt de 5 minutes entre chaque cycle de fonctionnement.

Recommandations lors du mixage

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Mélanger	Liquides	2	15 sec
Liquéfier	Fruits ou légumes coupés en cubes avec une quantité égale d'eau	2	30 sec
Piler	Glaçons en cubes de 3x2cm	Pulse	10 sec
Faire mousser	Milk shakes, jus de fruits, etc.	2	20 sec
Réduire en purée	Légumes et fruits tendres	2	30 sec
Remuer	Pâte à gâteaux ou soupes	2	1 min

Remarque: Ne pas faire fonctionner le robot pendant plus de 3 minutes à chaque fois. Prévoir un arrêt de 5 minutes entre chaque cycle de fonctionnement

Attention : le mode par impulsions ne doit pas être utilisé plus de 10 secondes à la fois.

Recommandations lors de l'utilisation du moulin

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Moudre à sec	Grains de café	2	10 à 15 sec
Moudre à sec sèches	Herbes aromatiques	2	10 à 15 sec
Moudre à sec	Epices	2	10 à 15 sec

Remarque: Le moulage à sec ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 15 secondes. Puis laisser reposer le moulin pendant 5 minutes.

Attention: La capacité maximale du moulin est de 50g.

Attention: le broyeur NE DOIT PAS être utilisé pour le broyage humide d'aliments durs tels que les pois, les haricots, les grains, etc. Cela risquerait d'endommager les lames et de réduire la durée de vie du moteur.

Recommandations lors de la fabrication de jus

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Fabrication de jus *1	Fruits autres que les agrumes	2	1 min
Collecte de pulpe *1	Drainage et collecte de la pulpe des fruits autres que les agrumes	2	1 min
Fabrication de jus *2	Agrumes et épices moulus avec de l'eau	2	1 min
Collecte de pulpe *2	Drainage et collecte de la pulpe des agrumes	2	1 min

*1 Utilisez la centrifugeuse (T)

*2 Utilisez le presse-agrumes (P)

Remarque: les fruits contenant des amidons, tels que les bananes, papayes, avocats, figues, fraises et mangues, ne sont pas adaptés à ce type de centrifugeuse. Utilisez la lame en acier inoxydable du mixeur, le blender ou un mélangeur à main pour traiter ces fruits.

Remarque: la centrifugeuse n'est pas adaptée au traitement de fruits, légumes ou plantes très durs et/ou fibreux contenant des amidons, tels que la cane à sucre.

Remarque: la centrifugeuse ne doit pas tourner plus d'une minute. Après chaque utilisation d'une minute, laissez refroidir la centrifugeuse pendant au moins 1 minute. Après 3 cycles consécutifs, la centrifugeuse doit refroidir pendant 15 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Conseils utiles

- Placez l'appareil sur un plan de travail propre et plat.
- Branchez l'appareil à une alimentation électrique appropriée. Tournez le bouton de réglage (J) sur la vitesse souhaitée.
- Lorsque que le processus est terminé, remettre le bouton de réglage sur la position (0).
- Attendre l'arrêt complet de la lame, soulever le pichet / bol hors de la base du blender (I).

Remarque: Les ingrédients peuvent être ajoutés en les insérant dans l'orifice du couvercle lorsque le bouchon de remplissage (S) ou les poussoirs (A), (B) ou (W) sont enlevés.

Attention! Ne jamais faire fonctionner le Blender sans couvercle.

Entretien et nettoyage

- Mettez l'appareil hors tension, retirez la fiche de la prise de courant et attendez que la lame ait cessé de tourner.
- L'appareil est facile à nettoyer si vous le faites immédiatement après son utilisation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de tampons à récurer, d'acétone, d'alcool etc. pour nettoyer l'appareil.
- Toutes les pièces démontables peuvent être nettoyées avec une brossette de nettoyage à l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle, puis rincées sous le robinet.
- Retirer les pièces sales du bloc moteur. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Données techniques

	FX810
Tension	220 – 240 Volts
Alimentation	50/60 Hz
Puissance	800W.
Poids	5,03 Kg.

Protection de l'environnement

Collecte séparée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux.

Si vous décidez de remplacer ce produit Black & Decker, ou si vous n'en avez plus l'utilité, ne le jetez pas avec vos déchets domestiques Rendez-le disponible pour une collecte séparée.

- Black & Decker fournit un dispositif permettant de collecter et de recycler les produits Black & Decker lorsqu'ils ont atteint la fin de leur cycle de vie. Pour pouvoir profiter de ce service, veuillez retourner votre produit à un réparateur agréé qui se chargera de le collecter pour nous.

- Pour connaître l'adresse du réparateur agréé le plus proche de chez vous, contactez le bureau Black & Decker à l'adresse indiquée dans ce manuel. Vous pourrez aussi trouvez un liste des réparateurs agréés de Black & Decker et de plus amples détails sur notre service après-vente sur le site Internet à l'adresse suivante : www.2helpU.com

Garantie

Black & Decker est confiant dans la qualité de ses produits et vous offre une garantie très étendue.

Ce certificat de garantie est un document supplémentaire et ne peut en aucun cas se substituer à vos droits légaux.

La garantie est valable sur tout le territoire des Etats Membres de l'Union Européenne et de la Zone de Libre Echange Européenne.

Si un produit Black & Decker s'avère défectueux en raison de matériaux en mauvaises conditions, d'une erreur humaine, ou d'un manque de conformité dans les 24 mois suivant la date d'achat, Black & Decker garantit le remplacement des pièces défectueuses, la réparation des produits usés ou cassés ou remplace ces produits à la convenance du client, sauf dans les circonstances suivantes :

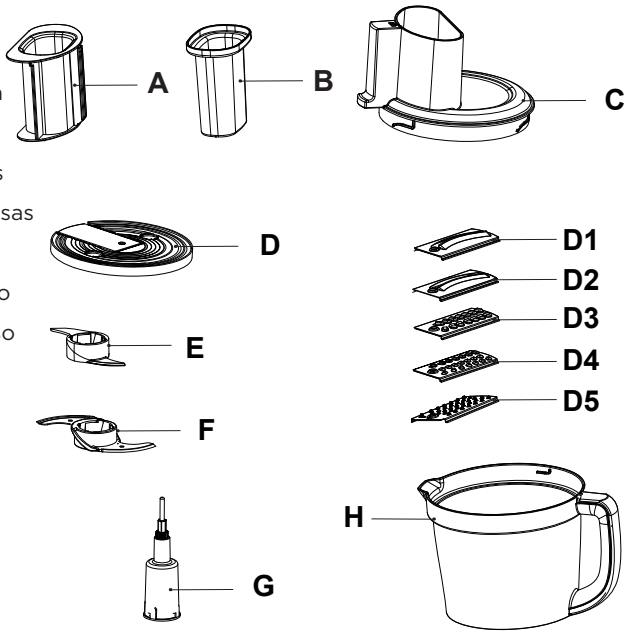
- Le produit a été utilisé dans un but commercial, professionnel, ou a été loué.
- Le produit a été mal utilisé ou avec négligence.
- Le produit a subi des dommages à cause d'objets étrangers, de substances ou à cause d'accidents.
- Des réparations ont été tentées par des techniciens ne faisant pas partie du service technique de Black & Decker.

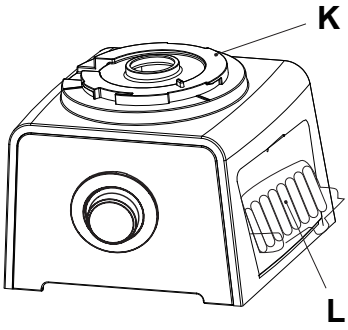
Pour avoir recours à la garantie, il est nécessaire de fournir une preuve d'achat au vendeur ou à un réparateur agréé. Pour connaître l'adresse du réparateur agréé le plus proche de chez vous, contactez le bureau Black & Decker à l'adresse indiquée dans ce manuel.

Vous pourrez aussi trouver une liste des réparateurs agréés de Black & Decker et de plus amples détails sur notre service après-vente sur le site Internet à l'adresse suivante : www.2helpU.com

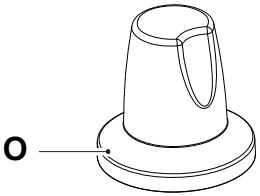
Identificação de peças

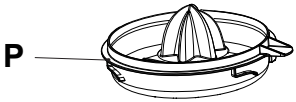
A Empurrador
B Empurrador interno
C Tampa do robot de cozinha
D Disco de corte
D1 Lâmina de corte fatias finas
D2 Lâmina de corte fatias grossas
D3 Lâmina de corte ralar fino
D4 Lâmina de corte ralar médio
D5 Lâmina de corte ralar grosso
E Lâmina para misturar
F Lâmina picadora
G Suporte da lâmina
H Tigela do robot de cozinha
I Base do robot de cozinha
J Botão de controlo
K Unidade de acoplamento
L Armazenamento das lâminas
M Lâmina da trituradora
N Vedante da trituradora
O Jarro da trituradora
P Espremedor de citrinos
Q Jarro do liquidificador
R Tampa do liquidificador
S Tampa do reservatório
T Espremedor centrífugo
U Filtro do espremedor centrífugo
V Tampa do espremedor centrífugo
W Empurrador do espremedor centrífugo
X Lâmina para misturar
Y Espátula



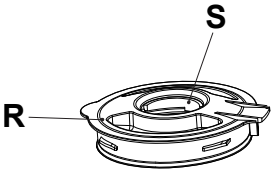

K
L

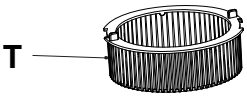
M
N

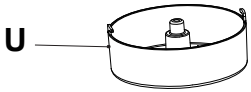

O

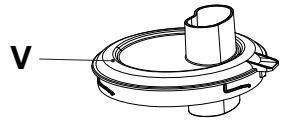

P

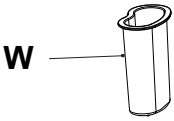
Q


S
R


T


U


V


W

X

Y

Utilização prevista

O aparelho Black & Decker traz acessórios para desempenhar estas funções:

Lâmina para picar, bater, pasteurizar, esfarelar, cortar, juntar, amassar, triturar, misturar e amassar.

Lâminas para ralar e triturar grosso, médio e fino, para legumes, frutas e queijo.

Lâminas para laminar para laminar grosso e fino legumes e frutas.

Liquidificador para misturar, triturar, emulsionar, picar, fazer puré, homogeneizar, liquidificar, moer, agitar e mexer.

Moinho para moer café, ervas e especiarias.

Acessório máquina de sumos para fazer sumos e despolpar fruta não citrina.

Máquina de citrinos para fazer sumos e despolpar frutas citrinas.

Aviso!

Não utilize o espremedor centrífugo se a peneira rotativa está danificada ou tem danos visíveis

Este aparelho deve ser utilizado a nível doméstico e em aplicações similares, tais como: áreas de cozinha do pessoal em centros comerciais, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas rurais; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes tipo alojamento com pequeno-almoço.

Não utilize este aparelho para qualquer outra função. Este produto é apenas para utilização doméstica.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar o aparelho.

Instruções de segurança

- **Aviso!** Quando utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes, para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e lesões pessoais.
- A utilização prevista está descrita neste manual. A utilização de qualquer acessório ou peça anexa ou a realização de quaisquer operações com este aparelho que não as recomendadas neste manual de instruções podem representar um risco de lesões pessoais.
- Conserve este manual para referência futura.

Utilização do seu aparelho

- Tome sempre as devidas precauções quando utilizar este aparelho.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligar a ficha da tomada. Mantenha o cabo de alimentação afastado do calor, óleo e extremidades afiadas.
- Não coloque o aparelho em ou perto de fontes de calor ou num forno quente.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Proteja sempre o motor da água ou humidade excessiva.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado durante a utilização, desligue de imediato o aparelho da corrente elétrica. Não toque no cabo de alimentação antes de o desligar o aparelho da corrente elétrica.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica quando não o estiver a utilizar, antes de montar ou remover peças e antes de o limpar.
- A má utilização pode causar uma lesão
- Tenha cuidado se líquido quente for vertido no robot de cozinha ou liquidificador pois pode sair do aparelho devido a um vapor súbito

- Não deixe o aparelho funcionar sem supervisão.
- Nunca pegue no jarro com os dedos ou um objeto enquanto o aparelho está a funcionar.
- Retire o jarro apenas depois de ter desligado o aparelho e quando quaisquer peças móveis terem parado.
- Não toque nas lâminas cortantes.
- Mantenha qualquer roupa larga ou cabelo comprido afastado do tubo de alimentação e de quaisquer peças móveis.
- Deve ser tomado cuidado quando manusear as lâminas cortantes afiadas, esvaziar a tigela e durante a limpeza.
- Não mergulhe o aparelho, conjunto de cabos ou ficha em líquidos.
- Posicione o cabo de alimentação de modo organizado para que não fique pendurado no balcão e não possa ser apanhado acidentalmente ou tropeçar-se nele.

Cuidado: Certifique-se que o liquidificador está desligado antes de o retirar do suporte.

Segurança de outras pessoas

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com deficiência física ou mental ou falta de experiência e conhecimento, salvo se receberam supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser vigiadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

Após a utilização

- Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de o abandonar e antes de substituir, limpar ou inspecionar quaisquer peças.
- Quando não estiver a utilizar o aparelho, deverá guardá-lo num local seco. As crianças não deverão ter acesso a aparelhos guardados.

Inspeção e reparações

- Desligue o aparelho antes de o limpar, substituir acessórios ou reunir peças móveis.
- Antes de o utilizar, verifique a existência de peças danificadas ou com defeito. Verifique peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outras situações que possam afetar o seu funcionamento.
- Não utilize o aparelho se alguma peça estiver danificada ou com defeito.
- Não utilize o aparelho se a lâmina estiver danificada.
- Repare ou substitua quaisquer peças danificadas ou com defeito por um agente de reparação autorizado.
- Antes de usar, verifique o cabo de alimentação quanto a sinais de danos e desgaste.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou com defeito.
- Se o cabo de alimentação ou ficha estiverem danificados ou com defeito, devem ser reparados por um agente de reparação autorizado, de modo a evitar riscos. Não corte o cabo de alimentação e não tente repará-lo sozinho.
- Nunca tente remover ou substituir quaisquer peças do que as especificadas neste manual.

Segurança elétrica

Antes de usar, verifique se a tensão elétrica corresponde à tensão na placa de características.

Este aparelho tem duplo isolamento, conforme a norma EN 60335-2-14; assim, não é necessário nenhum fio terra.

- Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe o cabo, ficha ou motor em água ou outro líquido.
- Verifique se a tensão apresentada na placa de características do aparelho corresponde ao sistema elétrico. Qualquer erro de ligação irá invalidar a garantia.

Mains plug replacement

If a new mains plug needs to be fitted:

- Safely dispose of the old plug
- Connect the brown lead to the live terminal of the new plug
- Connect the blue lead to the neutral terminal
- If the product is class I (earthed), connect the green/yellow lead to the earth terminal

Warning! If your product is class II double insulated (only 2 wires in the cord set), no connection is to be made to the earth terminal

- Follow the fitting instructions supplied with good quality plugs
- Any replacement fuse must be of the same rating as the original fuse supplied with the product.

Warning! The above section on mains plug replacement is for authorized service centre personals.

Montagem

Lave todas as peças amovíveis (consulte o capítulo 'Manutenção e limpeza').

Montagem do robot de cozinha

1. Encaixe a tigela do robot de cozinha (H) na base do robot de cozinha (I), segure-a virando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
2. Para picar ou amassar encaixe a lâmina necessária (E ou F) no suporte da lâmina (G).
3. Para triturar ou laminar, encaixe a lâmina necessária (D1, D2, D3, D4 ou D5) no disco de corte (D).
4. Coloque a lâmina /disco de corte montado no jarro do robot de cozinha (H).
5. Encaixe a tampa do robot de cozinha (C) e segure-a virando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
6. Encaixe o empurrador interno (B) no empurrador (A), depois coloque a montagem no orifício da tampa (C).

Montagem do liquidificador

1. Coloque o jarro do liquidificador (Q) na base do robot de cozinha (I) e segure-o virando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
2. Coloque a tampa do liquidificador (R) no jarro do liquidificador (Q) e segure-a rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
3. Coloque a tampa do reservatório (S) na tampa do liquidificador (R) e segure-a rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

Montagem da trituradora

1. Coloque o vedante da trituradora (N) na lâmina da trituradora (M).
2. Encaixe a lâmina da trituradora (M) no jarro da trituradora (O) e segure-a virando-a no sentido dos ponteiros do relógio
3. Coloque o jarro da trituradora na base do robot de cozinha (I) e segure-o virando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

Montagem da máquina de sumos

1. Encaixe o jarro do robot de cozinha (H) na base do robot de cozinha (I), e segure-o virando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
2. Coloque a máquina de sumos (P) no jarro do robot de cozinha (H), e segure-a virando-a no sentido dos ponteiros do relógio.

Montagem do espremedor centrífugo

1. Encaixe a tigela do robot de cozinha (H) na base do robot de cozinha (I), segure-a virando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
2. Coloque o porta-lâminas (G) na tigela (H)
3. Coloque o espremedor centrífugo (T) no jarro do robot de cozinha.
4. Coloque o filtro do espremedor centrífugo (U) e segure-o empurrando-o para baixo.
5. Coloque a tampa do espremedor centrífugo (V), bloqueando-o no sítio ao rodá-lo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, depois coloque o empurrador (W) na tampa.

Nota: Não utilize o espremedor centrífugo se a peneira rotativa estiver danificada.

Utilização

1. Coloque o aparelho numa superfície plana, estável.
2. Monte o acessório necessário conforme indicado acima.
3. Coloque os ingredientes no jarro ou tigela.
4. Ligue à corrente.
5. Rode o botão de controlo para a definição necessária.

Nota: Os itens adicionais podem ser adicionadas durante o uso, utilizando os chutes nas tampas e do empurrador.

As seguintes configurações estão disponíveis: -

P = Operação Pulso

O = Power Off

1 = Baixa Velocidade

3 = alta velocidade

O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de remover a jarra.

Recomendações quando processa alimentos

Função	Tipos de alimentos	Velocidade	Tempo
Picar *1	Legumes e frutas	1 ou 2	15 seg.
Picar *1	Carne, queijo e chocolate	1 ou 2	20 seg.
Misturar *1	Sopas e bebidas espessas	1 ou 2	20 seg.
Fazer puré *1	Legumes cozinhados e frutos de baga	1 ou 2	10-15 seg.
Misturar *1	Pastelaria e scones	1 ou 2	40 seg.
Amassar *1	Batatas cozidas e alimentação para bebé	1 ou 2	60 seg.
Amassar *2	Massa de pão	1 ou 2	20 seg.
Juntar *2	Massa de mousse	1 ou 2	15 seg.
Pasteurizar *2	Massa de bolos	1 ou 2	30 seg.
Laminar *3	Legumes e frutas	1 ou 2	5 seg.
Laminar *3	Batatas e queijo	1 ou 2	5 seg.
Triturar *3	Legumes e frutas	1 ou 2	5 seg.
Ralar *4	Queijo e chocolate	2	5 seg.
Cortar *5	Batatas para batatas fritas	1 ou 2	5 seg.
Cortar *5	Legumes e frutas	1 ou 2	5 seg.
Triturar lento *6	Frutas cruas e legumes para alimentação para bebés	1 ou 2	5 seg.
Descascar/ Raspar *6	Frutos duros ou legumes pedaços (3x2cm) com casca	2	5 seg.

*1 Utilize a lâmina picadora (F)

*2 Utilize a lâmina para misturar (E)

*3 Utilize as lâminas para laminar (D1 ou D2)

*4 Utilize as lâminas para ralar (D3, D4 ou D5)

Nota: O robot não deve ser utilizado mais do que 3 minutos. Permita um período de descanso de 5 minutos entre ciclos de funcionamento.

Recomendações quando está a misturar

Função	Tipos de alimentos	Velocidade	Tempo
Misturar	Líquidos	2	15 seg.
Liquidificar	Frutas ou legumes cortados em cubos com a mesma quantidade de água	2	30 seg.
Triturar	Cubos de gelo de dimensão 3x2cm	Impulso	10 seg.
Emulsionar	Batidos, sumos, etc.	2	20 seg.
Fazer puré	Legumes e frutos de baga	2	30 seg.
Mexer	Massa ou sopas	2	1 min

Nota: O liquidificador não deve ser utilizado mais do que 3 minutos. Permita um período de descanso de 5 minutos entre ciclos de funcionamento.

Aviso: O modo impulso não deve ser operado mais do que 10 segs. de cada vez.

Recomendações quando está a moer

Função	Tipos de alimentos	Velocidade	Tempo
Moer a seco	Grãos de café	2	10-15 seg.
Moer a seco	Ervas secas	2	10-15 seg.
Moer a seco	Especiarias	2	10-15 seg.

Nota: O moinho não deve funcionar continuamente mais do que 15 segundos. Permita que o aparelho repouse durante 5 minutos.

Aviso: A capacidade máxima do moinho é de 50g.

Aviso! O moinho NÃO deve ser utilizado para trituração húmida de alimentos duros, tais como leguminosas, feijão, grãos, etc. Isto pode danificar as lâminas e reduzir a vida útil do motor.

Recomendações quando está a misturar

Função	Tipos de alimentos	Velocidade	Tempo
Fazer sumo *1	Frutas não citrinas	2	1 min
Obter polpa *1	Escorrer e obter a polpa de frutas não citrinas com água	2	1 min
Fazer sumo *2	Frutas citrinas e especiarias em pó	2	1 min
Obter polpa *2	Escorrer e obter a polpa de frutas citrinas	2	1 min

*1 Utilize o espremedor centrífugo (T)

*2 Utilize a máquina de sumos (P)

Nota: As frutas que contêm amido, tais como bananas, papaias, abacates, figos, morangos e mangas não são apropriadas para serem processadas nesta máquina de sumos. Utilize o acessório lâmina em aço inoxidável do robot de cozinha ou do liquidificador para processar estas frutas.

Nota: A máquina de sumos não é apropriada para processar frutos, legumes ou rebentos muito duros e/ou fibrosos/ricos em amido, tais como cana-de-açúcar.

Nota: A máquina de sumos não deve ser utilizada mais do que 3 minutos. Após cada utilização de 3 minutos, a máquina de sumos deve arrefecer durante, pelo menos, 5 minutos. Após 3 ciclos consecutivos, a máquina de sumos deverá arrefecer durante 15 minutos antes da próxima utilização.

Conselhos úteis

- Coloque o aparelho numa superfície limpa plana.
- Ligue o aparelho a uma corrente elétrica apropriada. Rode o botão de controlo (J) para a velocidade necessária.
- Quando o processamento de alimentos está completo coloque o botão de controlo na posição desligada (0).
- Logo que a lâmina pare completamente, levante o jarro / tigela do corpo do liquidificador (I).
- Retire a tampa e verta os ingredientes para um recipiente apropriado.

Nota: Os ingredientes podem ser adicionados inserindo-os no orifício quando a tampa do reservatório (S) ou os empurradores (A), (B) ou (W) são removidos.

Aviso! Nunca opere o liquidificador sem a tampa colocada.

Aviso! Nunca opere o robot de cozinha sem a tampa colocada.

Manutenção e limpeza

- Desligue o aparelho, remova a ficha da tomada e aguarde até que a lâmina pare de rodar.
- O aparelho é fácil de limpar se o fizer logo após a utilização.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos, esfregões, acetona, álcool, etc., para limpar o aparelho.
- Coloque as peças amovíveis de plástico no tabuleiro superior da máquina de lavar louça. Certifique-se de que todas as peças estão colocadas longe do elemento de aquecimento.
- Todas as peças amovíveis podem ser limpas com uma escova de limpeza em água quente com algum líquido de lavagem da louça e enxaguadas sob a torneira.
- Retire as peças sujas da zona do motor. Limpe o motor com um pano húmido.
- Nunca mergulhe o motor em água nem enxague sob a torneira.

Dados técnicos

	FX810
Tensão	220 - 240 Volts
Alimentação	50/60 Hz
Potência	800W.
Peso	5,03 Kg

Proteger o ambiente

Recolha separada. Este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos convencionais.

Se algum necessitar de substituir o seu produto Black & Decker, ou se já não o voltar a utilizar, não o elimine juntamente com os outros resíduos domésticos. Disponibilize este produto para recolha separada.

- A Black & Decker disponibiliza uma instalação para reciclagem de produtos Black & Decker em fim de ciclo de vida. Este serviço é fornecido gratuitamente. Para beneficiar deste serviço, devolva o seu produto a qualquer agente reparador autorizado, que fará a recolha em seu nome.

- Pode verificar a localização do agente reparador mais próximo, contactando os escritórios locais Black & Decker através do endereço indicado neste manual. Como alternativa, está disponível na Internet uma lista de agentes reparadores autorizados Black & Decker, dados completos do serviço de pós-venda e contactos em: www.2helpU.com.

Garantia

A Black & Decker acredita na qualidade dos seus produtos e oferece uma garantia excelente.

Esta declaração de garantia é um complemento aos seus direitos estatutários e não os compromete em caso algum.

A garantia é válida nos territórios dos Estados Membros da União Europeia e na Associação Europeia de Comércio Livre.

Se um produto Black & Decker se avariar devido a materiais com defeito, problemas de fabrico ou faltas de conformidade no período de 24 meses a partir da data de compra, a Black & Decker garante a substituição das peças avariadas, a reparação de produtos sujeitos a desgaste normal ou a substituição de tais produtos, no sentido de de minimizar o inconveniente causado ao cliente, salvo se:

- O produto for utilizado para fins comerciais, profissionais ou de aluguer;
- O produto for sujeito a má utilização ou negligência;
- O produto tiver sido danificado por objetos, substâncias ou acidentes estranhos;
- Forem tentadas reparações por pessoas que não os agentes reparadores autorizados ou o pessoal da assistência técnica da Black & Decker.

Para reclamar a garantia, terá de apresentar o comprovativo da compra ao vendedor ou agente reparador autorizado. Pode verificar a localização do agente reparador mais próximo, contactando os escritórios locais Black & Decker através do endereço indicado neste manual.

Como alternativa, está disponível na Internet uma lista de agentes reparadores Black & Decker, dados completos do serviço de pós-venda e contactos em:at: www.2helpU.com.

حماية البيئة

الجمع المنفصل. يلزم عدم التخلص من هذا المنتج مع القمامة المنزلية العادية.

إذا لزم في يوم من الأيام استبدال منتج بلاك آند ديكر الخاص بك، أو إذا لم تعد تستخدمه، فلا تتخلص منه مع القمامة المنزلية الأخرى، بل تأكد من إتاحة هذا المنتج للجمع المنفصل.

- توفر شركة بلاك آند ديكر مرفق لإعادة تدوير منتجات بلاك آند ديكر بمجرد وصولها إلى نهاية عمرها وعدم صلاحيتها للعمل. ويتم تقديم هذه الخدمة مجانًا. للاستفادة من هذه الخدمة، يرجى إعادة المنتج إلى أي وكيل صيانة معتمد والذي سوف يتولى بدوره جمع المنتجات نيابة عنا.

- يمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب بلاك آند ديكر المحلي في العنوان الموضح في هذا الدليل. وبدلاً من ذلك، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة بلاك آند ديكر والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: **www.2helpU.com**.

الضمان

تثق بلاك آند ديكر في جودة منتجاتها وتعرض ضمانًا طويل الأجل.

بيان الضمان هذا يكون بالإضافة إلى حقوقك التي يمنحها القانون ولا يخل بها بأي حال من الأحوال.

يسري الضمان في أقاليم الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي ومنطقة التجارة الحرة الأوروبية.

في حالة وجود خلل في منتج بلاك آند ديكر بسبب عيب في المواد أو الصناعة أو عدم التوافق مع المعايير، خلال **24** شهرًا من تاريخ الشراء، تضمن بلاك آند ديكر استبدال الأجزاء المعيبة وإصلاح المنتجات مع مراعاة التآكل والبلى الطبيعي أو استبدال هذه المنتجات لضمان أقل إزعاج للعميل ما لم:

- يتم استخدام المنتج في أغراض تجارية أو مهنية أو أغراض تأجير؛
- يتعرض المنتج لسوء الاستخدام أو الإهمال؛
- يتعرض المنتج للتلف نتيجة أشياء أو مواد غريبة أو حوادث؛
- يتم محاولة إصلاح المنتج بواسطة أشخاص غير وكلاء الصيانة المعتمدين أو فريق الصيانة التابع لشركة بلاك آند ديكر.

لتقديم مطالبة بموجب الضمان، سوف تحتاج إلى تقديم دليل الشراء للبائع أو وكيل الصيانة المعتمد. ويمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب بلاك آند ديكر المحلي في العنوان الموضح في هذا الدليل.

وبدلاً من ذلك، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة بلاك آند ديكر والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: **www.2helpU.com**.

- عند اكتمال التحضير، أعد مقبض التحكم إلى وضع الإيقاف (٠).
- بعد أن تتوقف الشفرة تماماً، ارفع الإناء / الوعاء من هيكل الخلاط (١).
- أزل الغطاء واسكب المحتويات في الوعاء الملائم.

ملاحظة: يمكن إضافة المكونات من خلال إدخالها من الفتحة اليسرى عند إزالة غطاء فتحة التعبئة (ق) أو الدافعات (أ) أو (ب) أو (ث).

لا تقم بتشغيل الخلاط دون تركيب الغطاء.

تحذير: تجنب تشغيل المفرمة دون تركيب الغطاء.

الصيانة والتنظيف

- أطفئ الجهاز وانزع القابس من منفذ التغذية الكهربائية وانتظر حتى تتوقف الشفرات عن الدوران.
- سيكون من الأسهل تنظيف الجهاز في حالة قيامك بذلك بعد الاستخدام مباشرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو بودرة تعقيم أو أسيتون أو كحول أو غيرها من المواد لدى تنظيف الجهاز.
- يمكن غسل جميع الأجزاء القابلة للفصل في غسالة الأواني بشكل آمن.
- ضع الأجزاء البلاستيكية القابلة للفصل على اللوح العلوي لغسالة الأواني. وتأكد من وضعها بعيداً عن المكونات الساخنة.
- يمكن تنظيف جميع الأجزاء المتحركة في ماء دافئ باستخدام فرشاة تنظيف وشطفها تحت صنبور الماء.
- أزل الأجزاء المتسخة من وحدة محرك الدوران. نظّف وحدة المحرك بقطعة قماش مبللة.
- لا تغمر وحدة محرك الدوران في الماء ولا تشطفها تحت صنبور الماء.

البيانات الفنية

	FX٨١٠
الجهد الكهربي	٢٢٠-٢٤٠ فولط
توصيل الطاقة	٥٠/٦٠ هرتز
استهلاك الطاقة	٨٠٠ واط
الوزن	٥,٠٣ كجم

ملاحظة: يجب عدم تشغيل مُحضر الطعام لفترة تزيد عن ثلاث دقائق في المرة الواحدة. اترك مسافة فاصلة بين مرات الاستخدام لمدة خمس دقائق.

توصيات عند الخلط

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
الخلط	السوائل	٢	١٥ ثانية
العصر	تقطيع الخضار أو الفاكهة إلى مكعبات مع مقدار مساوٍ من الماء	٢	٣٠ ثانية
السحق	مكعبات ثلج بأبعاد ٢×٣ سم	نبضة	١٠ ثواني
الخفق	مخفوق الحليب والعصائر وغيرها	٢	٢٠ ثانية
الهرس	الخضار والفاكهة غير	٢	٣٠ ثانية
التقليب	المخيض أو الحساء	٢	١ دقيقة

ملاحظة: يجب عدم تشغيل الخلاط لفترة تزيد عن ثلاث دقائق في المرة الواحدة. اترك مسافة فاصلة بين مرات الاستخدام لمدة خمس دقائق

تحذير: يحظر تشغيل الوضع النبضي لمدة تزيد عن ١٠ ثواني في المرة الواحدة.

توصيات عند الطحن

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
الطحن الجاف	حبوب القهوة	٢	١٠–١٥ ثانية
الطحن الجاف	الأعشاب الجافة	٢	١٠–١٥ ثانية
الطحن الجاف	التوابل	٢	١٠–١٥ ثانية

ملاحظة: يجب عدم تشغيل المطحنة لفترة مستمرة تزيد عن ١٥ ثانية. اترك مسافة فاصلة بين مرات الاستخدام لمدة خمس دقائق

تحذير: الطاقة الاستيعابية القصوى للمطحنة هي ٥٠ جرام.

تحذير: يحظر استخدام المطحنة للطحن الرطب للمواد الغذائية الصلبة مثل البقول والفول والحبوب. فهذا الأمر من شأنه التسبب في تلف الشفرات وتقليل عمر المحرك.

توصيات عند العصر

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
العصر ×١	الفاكهة غير الحمضية	٢	١ دقيقة
تجميع اللباب ×١	تجفيف وتجميع لباب الفاكهة غير الحمضية	٢	١ دقيقة
العصر ×٢	الفاكهة الحمضية وطحن التوابل مع الماء	٢	١ دقيقة
تجميع اللباب ×٢	تجفيف وتجميع لباب الفاكهة الحمضية	٢	١ دقيقة

*١ استخدم العَصَّارَة العاملة بالطرد المركزي (ت).

*٢ استخدم عصارة الليمون (ف).

ملاحظة: الفواكه التي تحتوي على النشا مثل الموز والبابايا والأفوكادو والتين والفراولة والمانجو لا يمكن معالجتها في هذه العصارة المرفقة. استخدم شفرة ستانلس ستيل المرفقة مع جهاز تحضير الطعام أو الخلاط أو خلاط اليد لمعالجة هذه الفواكه.

ملاحظة: العصارة غير مناسبة لمعالجة الفواكه أو الخضروات أو النباتات شديدة الصلابة و/أو الليفية/النشوية مثل قصب السكر.

ملاحظة: يحظر تشغيل العصارة بشكلٍ متواصل لمدة تزيد عن ١ دقيقة. بعد كل تشغيل لمدة ١ دقيقة. يجب ترك العصارة دون استخدامٍ لمدة ١ دقيقة على الأقل حتى تبرد قبل إعادة استخدامها مرة ثانية. بعد الاستخدام لثلاث دورات متعاقبة، يجب ترك العصارة دون استخدامٍ لمدة ١٥ دقيقة حتى تبرد قبل إعادة استخدامها مرة ثانية.

نصائح مفيدة

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ونظيف.
- قم بتوصيل الجهاز إلى مخرج تغذية كهربائية ملائم. قم بتدوير مفتاح التحكم (J) لتحديد السرعة المطلوبة.

تركيب العصارة الطاردة

١. قم بتركيب وعاء مُحضر الطعام (ح) في قاعدة مُحضر الطعام (ط). وقم بتثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

٢. ضع حامل الشفرات (ج) في وعاء محضر الطعام (ح).

٣. قم بتركيب العصارة الطاردة (ر) في وعاء مُحضر الطعام.

٤. قم بتركيب فلتر العصارة الطاردة (ش) ثم قم بتثبيته بالضغط عليه لأسفل.

٥. قم بتركيب غطاء العصارة الطاردة (ت) وثبته في موضعه من خلال لفه عكس اتجاه عقارب الساعة. ثم ضع دافعة العصارة الطاردة (ث) في الغطاء.

ملاحظة: لا تستخدم العصارة الطاردة في حالة تلف المصفاة الدوارة.

الاستخدام

١. ضع الجهاز فوق سطح مستوٍ ثابت.

٢. قم بتركيب الملحق المطلوب على النحو الوارد أعلاه.

٣. ضع المكونات في الإناء أو الوعاء.

٤. قم بتوصيل الموصلات الرئيسية.

٥. قم بلف مقبض التحكم على الوضع المطلوب.

ملاحظة: يمكن إضافة بنود إضافية أثناء الاستخدام باستخدام المزالق في الأغطية وانتهازي.

هي الإعدادات التالية متوفرة: -

P = عملية نبض

O = خارج السلطة

١ = سرعة منخفضة

٢ = سرعة عالية

يجب فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة إبريق.

توصيات عند تحضير الطعام

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
الفرم *١	الخضار والفاكهة	١ أو ٢	١٥ ثانية
الفرم *١	اللحم والجبن والشوكولاتة	١ أو ٢	٢٠ ثانية
الخلط *١ كثيفة القوام	الحساء والمشروبات	١ أو ٢	٢٠ ثانية
الهرس *١	الخضار المطهو والفواكه غير المحتوية على نواة	١ أو ٢	١٠-١٥ ثانية
المزج *١	المعجنات والكعك	١ أو ٢	٤٠ ثانية
الهرس *١	البطاطا المطهوة وطعام الأطفال	١ أو ٢	٦٠ ثانية
العجن *٢	عجين الخبز	١ أو ٢	٢٠ ثانية
المزج *٢	مخيض الفشدة	١ أو ٢	١٥ ثانية
الخفق *٢	مخيض الكعك	١ أو ٢	٣٠ ثانية
تقطيع الشرائح *٣	الخضار والفاكهة	١ أو ٢	٥ ثواني
تقطيع الشرائح *٣	البطاطا والجبن	١ أو ٢	٥ ثواني
التقطيع *٣	الخضار والفاكهة	١ أو ٢	٥ ثواني
البشر *٤	الجبن والشوكولاتة	٢	٥ ثواني
القطع *٥	البطاطا والبطاطا المقلية	١ أو ٢	٥ ثواني
القطع *٥	الخضار والفاكهة	١ أو ٢	٥ ثواني
الهرس البطيء *٦	الخضار والفاكهة غير الناضجة لطعام الأطفال	١ أو ٢	٥ ثواني
التفشير/ الكشط *٦	قطعة الفاكهة بالقشرة أو الخضار الصلبة (٢×٣ سم)	٢	٥ ثواني

*١ استخدام شفرة الفرم (و)

*٢ استخدام شفرة الخلط (هـ)

ملاحظة: يجب عدم تشغيل مُحضر الطعام لفترة تزيد عن ثلاث دقائق في المرة الواحدة. اترك مسافة فاصلة بين مرات الاستخدام لمدة خمس دقائق.

- لتجنب مخاطر التعرض لصدمة كهربائية، يلزم تجنب غمر السلك أو القابس أو وحدة محرك الدوران في الماء أو أي سائل آخر.
- ينبغي التأكد من توافق جهد التيار الكهربائي الموضح على لوحة التصنيف للجهاز مع النظام الكهربائي المستخدم لديك. أي خطأ في التوصيل يلغي الضمان.

استبدال قابس التيار الرئيسي

عند الحاجة إلى تركيب قوابس تيار رئيسية جديدة:

- تخلص من القابس القديم بأمان
- قم بتوصيل سلك التوصيل البني بالطرف الموصل من القابس الجديد
- قم بتوصيل سلك التوصيل الأزرق بالطرف المحايد
- إذا كان المنتج من الفئة ١ (مؤرضة)، قم بتوصيل سلك التوصيل الأخضر/ الأصفر بالطرف الأرضي

تحذير! إذا كان المنتج من الفئة ٢ المعزولة عزلاً مزدوجاً (سلكان فقط في مجموعة الأسلاك)، ينبغي عدم إجراء أي توصيلات بطرف التوصيل الأرضي.

- احرص على اتباع تعليمات التركيب المرفقة بقوابس التيار عالية الجودة
- يجب أن تكون الصمامة الكهربائية البديلة من نفس جودة الصمامة الأصلية المتوفرة مع المنتج

تحذير! التعليمات السابقة بخصوص استبدال قابس الكابل الرئيس خاصة بموظفي مركز الخدمة المعتمد فقط.

التجميع

اغسل كافة الأجزاء القابلة للفصل (راجع فصل "الصيانة والتنظيف").

تركيب محضر الطعام

١. قم بتركيب وعاء مُحضر الطعام (ح) في قاعدة مُحضر الطعام (ط)، وقم بتثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

٢. للفرم أو العجن قم بتركيب الشفرة المطلوبة (هـ أو و) في حامل الشفرات (ز).

٣. للتقطيع أو التقطيع إلى شرائح، قم بتركيب الشفرة المطلوبة (د١ أو د٢ أو د٣ أو د٤ أو د٥) في القرص القاطع (د).

٤. ضع الشفرة المركبة / القرص القاطع في وعاء محضر الطعام (ح).

٥. قم بتركيب غطاء محضر الطعام (ج) وتثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

٦. قم بتركيب الدافعة الداخلية (ب) في الدافعة (أ)، وضع المجموعة في الفتحة الموجودة في الغطاء (ج).

تركيب الخلاط

١. ضع إناء الخلاط (ف) في قاعدة مُحضر الطعام (ط) وقم بتثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

٢. قم بتركيب غطاء الخلاط (ص) في إناء الخلاط (ف) وقم بتثبيته بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة.

٣. قم بتركيب غطاء فتحة التعبئة (ق) في غطاء الخلاط (ص) وقم بتثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

تركيب المطحنة

١. قم بتركيب سدادة وعاء المطحنة (ن) في شفرة المطحنة (م).

٢. قم بتركيب شفرة المطحنة (م) في إناء المطحنة (س) وقم بتثبيتها بلفها في اتجاه عقارب الساعة.

٣. ضع إناء المطحنة (س) في قاعدة مُحضر الطعام (ط) وقم بتثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

تركيب عصارة الليمون

١. قم بتركيب وعاء محضر الطعام (ح) في قاعدة مُحضر الطعام (ط)، وقم بتثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

٢. قم بتركيب عصارة الليمون (ع) في وعاء محضر الطعام (ح)، وقم بتثبيتها بلفها في اتجاه عقارب الساعة.

- لا تشغل الخلاط دون مراقبة.
- لا تقترب بأصابعك أو بمواد أخرى من داخل وعاء الخلط أثناء عمل الخلاط.
- انزع وعاء الخلط فقط بعد إطفاء الخلاط وتوقف جميع أجزائه عن الحركة.
- لا تلمس شفرات التقطيع.
- احرص على إبقاء أية أقمشة حرة أو شعر طويل بعيداً عن أنبوب الإطعام أو أية أجزاء متحركة.
- توخَ الحذر في التعامل مع شفرات التقطيع الحادة ولدى تفريغ وعاء الخلط وخلال التنظيف.
- لا تغمر الخلاط أو أسلاكه الكهربائية أو قابسه في السوائل.
- افرد سلك التيار الكهربائي بدقة بحيث لا يتدلى من حواف طاولة العمل واحذر التعلق به أو التعثر فيه بشكلٍ غير مقصود.
- **تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل الخلاط قبل إزالته من الوحدة الرئيسة

سلامة الآخرين

- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأفراد (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون من انخفاض قدراتهم البدنية أو العقلية أو حواسهم أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يخضعوا للإشراف أو الإرشاد بخصوص استخدام الخلاط من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالخلاط.

تعليمات ما بعد الاستخدام

- افصل قابس الجهاز عن مصدر التغذية الكهربائية قبل تركه، وقبل تغيير أو تنظيف أو فحص أيٍ من أجزائه.
- ينبغي تخزين الجهاز في مكان جاف عند عدم استخدامه. وينبغي بقاء الأطفال بعيداً عن مكان حفظ الأجهزة.

الفحص والإصلاح

- أطفئ الخلاط قبل تنظيفه أو تغيير ملحقاته أو الاقتراب أجزائه المتحركة خلال الاستعمال.
- تحقق من عدم وجود أجزاء متضررة أو معطوبة قبل استخدام الخلاط. تحقق من عدم وجود كسور في أجزائه أو أضرار في أزراره أو أية حالات أخرى يمكن أن تؤثر في تشغيله.
- لا تستخدم الخلاط في حالة وجود تلف أو عطل في أحد أجزائه.
- لا تستخدم الخلاط في حالة وجود تلف في شفرة التقطيع.
- قم بإصلاح أو استبدال أية أجزاء متضررة أو معطوبة من خلال وكيل صيانة معتمد.
- يلزم فحص سلك التغذية الكهربائية قبل الاستخدام للتأكد من خلوه من علامات التلف أو القِدم أو التآكل.
- يجب عدم استخدام الخلاط في حالة تلف سلك التغذية الكهربائية أو القابس أو وجود عيب بأي منهما.
- إذا كان سلك التغذية الكهربائي أو قابس المأخذ الكهربائي الرئيس تالفاً أو متضرراً، يتعين إصلاحه من قبل وكيل صيانة معتمد تجنباً لأية مخاطر. تجنب قطع سلك التغذية الكهربائية ومحاولة إصلاحه بنفسك.
- لا تحاول إزالة أو استبدال أية أجزاء غير تلك المحددة في هذا الدليل.

السلامة الكهربائية

تحقق قبل استخدام الجهاز من توافق جهد المأخذ الرئيس مع الجهد المحدد على لوحة التصنيف.

هذا الجهاز معزول عزلاً مزدوجاً وفقاً للمعيار EN ٦٠٣٣٥-٢-١٤، وبالتالي لا حاجة إلى توصيل سلك أرضي.

الغرض من الاستخدام

يحتوي جهاز بلاك آند ديكر على ملحقات أخرى لتنفيذ الوظائف التالية:

شفرة للفرم والخفق والتفتيت والقطع والمزج والهرس والتهريم والخلط والعجن.

شفرات للبشر والتقطيع الناعم والمتوسط والخشن للخضروات والفاكهة والجبن.

شفرات الشرائح لتقطيع الخضروات والفاكهة إلى شرائح ناعمة وخشنة.

خلاط للخلط والسحق والخفق والطحن والهرس والمزج والعصر والطحن والرج والتقليب.

مطحنة لطحن القهوة والأعشاب والتوابل.

ملحق عصر لعصر وطحن الفواكه غير الحمضية.

تحذير!

لا تستخدم العصارة الطاردة في حالة تلف المصفاة الدوارة أو وجود تشققات مرئية بها.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنزل وفي الاستعمالات المماثلة مثل: أدوات المطبخ في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى أو في المزارع أو بواسطة نزلاء الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى أو البيئات السكنية التي توفر أماكن النوم والإفطار.

لا تستخدم هذا الجهاز لأي غرض آخر. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي الداخلي فقط.

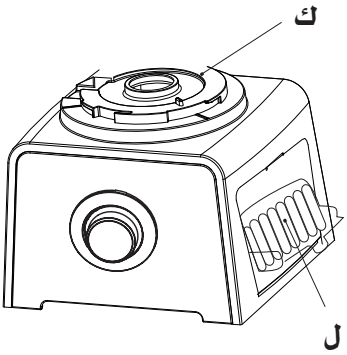
اقرأ هذا الدليل بالكامل بعناية قبل استخدام الجهاز.

إرشادات السلامة

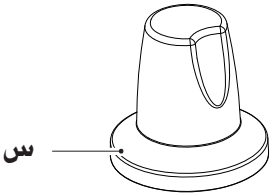
- **تحذير!** ينبغي اتخاذ جميع احتياطات السلامة الأساسية لدى استخدام الأجهزة المتصلة بمصادر تغذية كهربائية. بما في ذلك المذكورة أدناه. للتقليل من خطر اندلاع النيران أو حدوث صدمات كهربائية أو إصابات شخصية.
- استخدامات الخلاط مفصلة بالكامل في هذا الدليل. إن استخدام أي من ملحقات الخلاط أو أدواته المرتبطة أو إجراء أي عملية مخالفة لتلك المذكورة في دليل الإرشادات يمكن أن ينجم عنه خطر وقوع إصابات شخصية.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً.

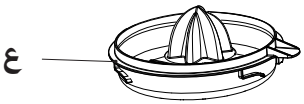
تعليمات استخدام الخلاط

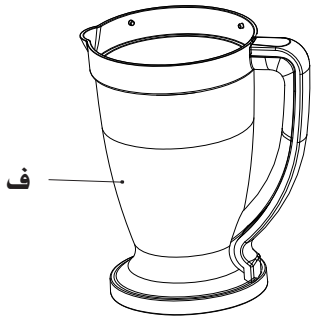
- توخَ الحذر دائماً لدى استخدام الخلاط.
- لا تحاول مطلقاً سحب سلك التغذية الكهربائي لفصل القابس عن مصدر التغذية. احفظ سلك التغذية الكهربائي بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- لا تضع الخلاط فوق مصادر الحرارة أو في فرن ساخن أو بالقرب منها.
- لا تستخدم الخلاط خارج المنزل.
- حافظ دائماً على سلامة وحدة المحرك بإبعادها عن الماء أو الرطوبة الزائدة.
- في حالة تلف سلك التغذية الكهربائي أثناء الاستخدام. افصل الخلاط عن مصدر التيار الكهربائي على الفور. تجنب لمس سلك التغذية الكهربائي قبل فصله عن مصدر التغذية الكهربائية.
- افصل الخلاط عن مصدر التغذية الكهربائية في حالة عدم استخدامه. وقبل تركيب أو إزالة أجزائه وقبل تنظيفها.
- قد يتسبب سوء الاستخدام في تلف الجهاز.
- توخ الحذر عند سكب سائل ساخن في محضر الطعام أو الخلاط فقد يندفع من الجهاز نتيجة التبخر المفاجئ

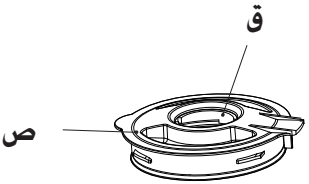

ك
ل

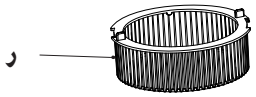
م
ن


س

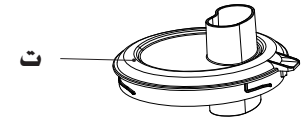

ع

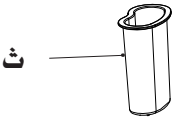

ف


ق
ص


ر

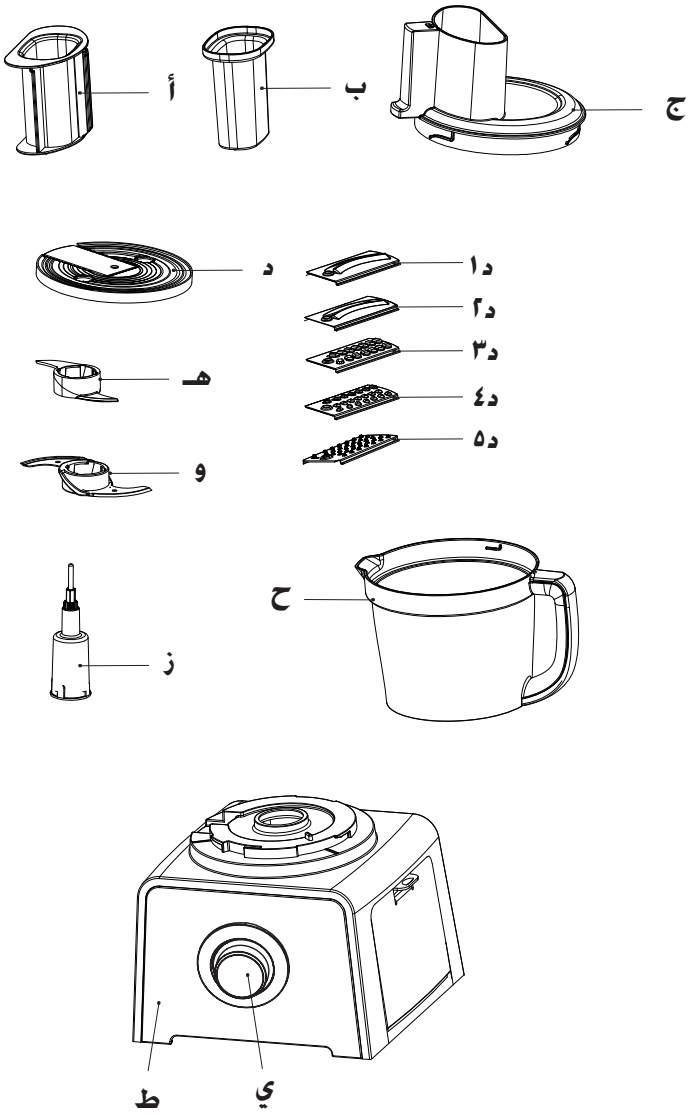
ش


ت


ث

خ

ذ



تعريف الأجزاء

أ دافعة

ب دافعة داخلية

ج غطاء محضر الطعام

د قرص قاطع

د١ قاطعة شرائح ناعمة

د٢ قاطعة شرائح خشنة

د٣ قاطعة بشر ناعم

د٤ قاطعة بشر متوسط

د٥ قاطعة بشر خشن

هـ شفرة خلط

و شفرة فرم

ز حامل شفرات

ح وعاء محضر الطعام

ط قاعدة محضر الطعام

ي مقبض تحكم

ك وصلة نقل حركة

ل مخزن قواطع

م شفرة مطحنة

ن سدادة وعاء المطحنة

س إناء المطحنة

ع عصارة ليمون

ف إناء الخلاط

ص غطاء الخلاط

ق غطاء فتحة التعبئة

ر عصارة طاردة

ش فلتر طارد

ت غطاء العصارة الطاردة

ث دافعة العصارة الطاردة

خ شفرة خلط

ذ مِلوَق

Names & Addresses for Black & Decker Service Concessionaries

ALGERIA: Sarl Outillage Corporation, DW, B&D Pet, HHD, 08, Rue Med Boudiaf (ex TELLA Achen) Cheraga, Alger, Tel: 00213-0-21375130/ 00213-0-21375131, Fax: 00213-0-21369667, Email: hakim.merdjadi@outillage-dz.com; nefissa.merdjadi@outillage-dz.com; sidahmed.merdjadi@outillage-dz.com. **AZERBAIJAN:** Kontakt - NN LLC, HHD, M.Qashqay 43, Baku Azerbaijan Az1000, Tel: 00994 12 408 20 50, Mob: +994503442204, Fax: 00994 12 411 70 90, eganjaly@hotmail.com. **BAHRAIN:** Alfouz Services Co. WLL, Tubli, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 26562, Tubli, Manama, Tel: +973-17783562/ 17879987, Fax: 17783479, Email: alfouz@batelco.com.bh. **EGYPT:** Anasia Egypt for Trading S.A.E. (Mentrade), HHD, P.O. Box 2443, 9, Mostafa Refaat Street, Sheraton Heliopolis 11361, Cairo, Tel: 00202 22684159, Fax: 00202 22684169, Email: wael.salah@anasia.com; nevien.elbeshbishy@anasia.com. **ETHIOPIA:** Seif Tewfik Sherif, DW, B&D PET, HHD, Arada Sub City, Kebele 01/02, Global Insurance Bldg, 2nd Flr, Room 43, P.O. Box 2525, Addis Ababa, Tel: 00-251-11-1563968/ 1563969, Fax: 00-251-11-1558009, Email: seif@ethionet.et; nawanag@ethionet.et; seifudint@hotmail.com. **IRAQ:** Financial Links, B&D PET, HHD, Kazzaz Building Arasat Al-Hindia, Block No: 629, Street: 31, Building No: 1, Baghdad, Iraq, Tel: 00964-(0)780-195-2223/ +964-(0)781-3763044, Email: info@financiallinks-truevalue.com. **JORDAN:** Bashiti Hardware (Palestine), B&D pet, HHD, "93 King Abdullah, 2nd St., Opp ELBA House, P.O. Box 3005, Amman 11953, Tel: 00962-6-5349098, ext.11, Fax: 00962-6-5330731, Email: manal@bashitihardware.com; info@bashitihardware.com; rami@bashitihardware.com. **KENYA:** Zylog Enterprises Ltd. (T/A Leading Concepts), HHD, IPS Building,Kaunda Street, P.O. Box 40877-00100, Nairobi, Tel: 00254-20-6905000, Fax: 00254-20-6905111, Email: admin@alibhaishariff.co.ke; leading@alibhaishariff.co.ke; info@alibhaishariff.co.ke. **LEBANON:** Aces Service Centre (Est. F.A.Ketaneh SA), HHD, P.O. Box 90-102, Nahr El Mot, Seaside Highway, Pharaon Building, Beirut, Tel: 00961-1-898989/ + 961-(1)-262626, Fax: 0096-1-1245880, Email: Nissrine.hajj@aces.com.lb; Nassim.aziz@Aces.com.lb; Johnny.sailian@Aces.com.lb; Paul.tahan@aces.com.lb. **LIBYA:** North Africa Trading (El Ghoul Brothers), DW, B&D Pet, HHD, P.O. Box 348, 7 October Street 11, Benghazi, Tel: 00218-061-3383994, Fax: 00218-092-7640688, Email: nagte.ly@gmail.com; CC: nagte.dpt@gmail.com; elghol@technpower.com. North Africa Trading (El Ghoul Brothers), DW, B&D Pet, HHD, AlBarniq Dewalt Center, Mokhazin-elsukar St., ElFallah, Tripoli, Tel: 00218-021-3606430, Fax: 00218-092-6514813, Email: nagte.ly@gmail.com; cc: (nagte.dpt@gmail.com; elghol@technpower.com. Homeworld Co., HHD, Senidal St. Amr Ibn Elaas Road, Benghazi, Libya, P.O. Box 18182, Salmany, Tel: 00218-61-9094183, ext. 103, Fax: 00218.61.9094123, ext. 108, Email: nagte.ly@gmail.com. **MAURITIUS:** J.M. Goupille & Co.Ltd. The Brandhouse Ltd., HHD, Rogers Industrial Park 1, Riche Terre, Mauritius, Tel: 00230-2069450/ +230-207-1700, Fax: 00230-2483188/ 00230-2069474, Email: claims(service.centre@goupille.mu; stephanie.bijou@gmail.com; beatrice.li@gmail.com; sharon.laprovidence.jmg@gmail.com, tim.moszuti@goupille.mu; Cc. Jfrancois.dromart@goupille.mu; mario.catherine@goupille.mu; gerard.gouges@goupille.mu. **MOROCCO:** UATS, HHD, "No. 37, Lotissement KADIRIA, km 10 Route, Eljadida, LISASSFA, Casablanca, Morocco, Tel: 00212-522652602, Fax: 00212-522652603, Email: farah1406@yahoo.fr; noureddine.uats@gmail.com. **OMAN:** Oman Marketing & Service Co.(Omasco), Wattayah/ Muscat, HHD, B&D PET, P.O. Box 2734, Behind Honda Showroom, Wattayah, Oman, Tel: +968 24560232/ 24560255, Fax: 24560993, Email: npservice@omasco.com.om; Cc. ashok.balan@omasco.com.om, damodaran.pillai@omasco.com.om; unnikrishnan@omasco.com.om. Oman Marketing & Service Co.(Omasco), Sohar, HHD, B&D PET, Al Ohi, Sohar, Oman, Tel: +968 26846379, Fax: 26846379, Email: sooraj.neeran@omasco.com.om. Oman Marketing & Service Co.(Omasco), Salalah, HHD, B&D PET, Sanaya, Salalah, Oman, Tel: +968 23212290, Fax: 23210936, Email: rajagopal.pr@omasco.com.om. Omar Mohammed Ali Bawain Trading Co., Salalah, Al-Awqadain, PC 217, P.O.Box 112, Salalah, Sultanate of Oman, Tel: +968 23214874, Fax: 23214874/ 23211878, Email: jithin@omartrad.com. **PAKISTAN**: Ammar Service & Spares, B&D PET, HHD, Office No 6068, 6th Floor Central Plaza, Behind Gul Plaza Marston Road, Karachi, Tel: 0092-21-32426905/ 021-32775252, Fax: 0092-21-32427214, Email: babji93@yahoo.com. **QATAR:** Al Muftah Service Centre, Doha, HHD, B&D PET, Al Wakrah, Road, P.O. Box 875, Doha, Qatar, Tel: +974 44650880/ 44650110/ 44446868, Fax: 44441415/ 44662599, Email: service@almuftah.com; almuftah@almuftah.com. **SAUDI ARABIA:** Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est., Dammam, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 76026, Al Raka: 31952, Tel: +966-3-8140914, Fax: 8140824, Email: dewaltdammam@hotmail.com; (vinoderakatyil@yahoo.com); Website: www.fawazalzayanigroup.com. Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est., Makkah, DW, B&D PET, HHD, 4753-Wali Alahed, Makkah, 9130-24353 Tel: +966-12-8140914/ 581121778, Fax: 128140914, Email: meraj2515@gmail.com. Banaja Trading Co. Ltd., Riyadh, HHD, P.O. Box 566, Riyadh-11421, Tel: +966-1-4124444, Fax: 4033378, Email: jijophilip@hotmail.com. Banaja Trading Co. Ltd, Jeddah, HHD P.O. Box 366, Jeddah-21411, Tel: +966-2-6511111, Fax: 6503668, Email: afouad@banaja.com; jijophilip@hotmail.com. **SOUTH AFRICA:** Benray Tool Wholesalers C.C., B&D PET, HHD, 460 Koeberg Road, Cape Town, South Africa, Tel: 021-551-7244, Fax: 021-552-6395, Email: dewaltct@benray.co.za. Stanley Black & Decker-RSA, BED, PET, HHD, 199 Winze Drive Stormill Ext 9 Roodepoort Tel: (2711) 472-0454, Fax: (2711) 472-0482, Email: service@sbdinc.co.za; vincent.roets@sbdinc.co.za; jacquesvincent.roets@sbdinc.com. **SRI LANKA:** Delmege Forsyth & Co. Ltd, DW, B&D Pet, HHD, Delmege Forsyth & Co. Ltd, Lifestyle Cluster, 101, Vinayalankara Mawatha, Colombo 10, Sri Lanka, Tel: +94-11-2688462/ +94-11-2, Email: dgeservice@delmege.com; Samith.lifestyle@delmege.com cc: Jayantha.lifestyle@delmege.com. **TUNISIA:** Societe Tunisienne De Maintenance (STM), B&D Pet, HHD, Rue De La Physique. Nouvelle Zone Industrielle Ben Arous.2013 Ben Arous, TUNISIA. Tel: +216-79-389687, Fax: +216-71-385154, Email: importa@stqu.com. **UAE: (Abu Dhabi)** Galaxy Equipment Trading, Abu Dhabi, DW, B&D PET, HHD, Madinath Zayed (Baada Zaid), Abu Dhabi P.C. 58910, Tel: +971-2-8844279, Fax: 8844297, Email: galaxyeq@eim.ae; galaxyeq@emirates.net.ae. Light House Electrical, Abu Dhabi, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 120, Abu Dhabi, Tel: +971-2-6726131, Fax: 6720667, Email: dewalt_lhe@hotmail.com. Light House Electrical, Musaffah, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 120, Abu Dhabi, Tel: +971-2-5548315, Fax: 5540461, Email: dewalt_lhe@hotmail.com. **(Al Ain)** Zillion Equipment and Spare Parts Trading LLC. Al Ain, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 19740, Opp. Bin Sadal/ Trimix Redymix Sanaiya, Al Ain Tel: +971-3-7216690, Fax: 7216103, Email: zilliontrdg@gmail.com. **(Dubai)** BLACK & DECKER (OVERSEAS) GmbH, Dubai, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 5420, Dubai, Tel: +971-4-8127400/ 8127406, Fax: 2822765, Email: service.mea@sbdinc.com. **(Ras Al Khaimah)** Mc Coy Middle East LLC, Ras Al Khaimah, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 10584, Ras Al Khaimah, Tel: +971-7-2277095, Fax: 2277096, Email: mccoyrak@gmail.com. **(Sharjah)** Mc Coy Middle East LLC, Sharjah, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 25793, Sharjah, Tel: +971-6-5395931, Fax: 5395932, Email: mccoy@emirates.net.ae; mccoydewalt@gmail.com. **UGANDA:** Anisuma Investment & Service Ltd. (Jacky's Electronics), HHD, J.R Comples, Ware house No.5, Plot No.101. 3rd Industrial Area, Jinja Rd, Kampala, Tel: 00256-414237106, Mob: 00256 779429501, Email: ha.service.uganda@anisuma.com. **YEMEN:** Middle East Trading Co. (METCO) DW, B&D Pet, HHD, 5th Flr. Hayel Saeed Anam Bldg. Al-Mugamma St. Taiz, Yemen, Tel: +00967-4-213455, Fax: 00967-4-219869, Email: metco@metcotrading.com; sami@metcotrading.com. Middle East Trading Co. (METCO) DW, B&D Pet, HHD, Mualla Dakka, Aden, Tel: 00967-2-222670, Fax: 00967-2-222670, metco@metcotrading.com; sami@metcotrading.com. Middle East Trading Co. (METCO), DW, B&D Pet, HHD, Hayel st., Sana'a, Yemen, Tel: 00967-1-204201, Fax: 00967-1-204204, Email: metco@metcotrading.com; sami@metcotrading.com.

BLACK+
DECKER

WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/ الإسم ----------

YOUR ADDRESS العنوان ----------

POSTCODE الرمز البريدي ----------

DATE OF PURCHASE تاريخ الشراء ----------

DEALER'S NAME & ADDRESS/إسم و عنوان البائع ----------

PRODUCT MODEL NO. FX810